Government of Jharkhand
Department of Scheduled Tribe, Scheduled Caste, Minority and Other Backward Class Welfare
Dr. Ramdayal Munda Tribal Welfare Research Institute
Ranchi-8

Phone-No. 0651-2551824, E-mail:tri.directorate@gmail.com, Web: www.trijharkhand.in

Letter No.: 1307 Date: 26.11.2026

जनजातीय व्यंजन प्रतियोगिता-सह-बिक्री एवं प्रदर्शनी हेतु विस्तृत दिशा-निर्देश एवं नियमावली

1. आयोजन का उद्देश्य

झारखण्ड की जनजातीय समुदायों की समृद्ध पारम्परिक खान-पान संस्कृति, स्थानीय खाद्य पदार्थों, पारम्परिक पाक-कला एवं व्यंजनों से जुड़ी सांस्कृतिक विरासत का संरक्षण, संवर्द्धन एवं दस्तावेजीकरण करना इस आयोजन का प्रमुख उद्देश्य है। इसके अतिरिक्त, पारम्परिक व्यंजन तैयार करने वाले जनजातीय व्यक्तियों के कौशल को प्रोत्साहित करना, व्यंजनों की विधियों एवं सामग्री की मानकीकृत जानकारी संकलित करना तथा प्रशिक्षण, कौशल विकास, प्रमाणन एवं उद्यमिता के माध्यम से आजीविका के अवसर बढ़ाना भी इस पहल के अन्य उद्देश्य हैं।

2. आवेदन आमंत्रण एवं पंजीकरण

इच्छुक जनजातीय व्यक्ति निर्धारित प्रारूप में ऑनलाइन अथवा ऑफलाइन आवेदन कर सकते हैं।

- पंजीकरण निःशुल्क होगा।
- आवेदन निर्धारित समय-सीमा के भीतर जमा करना अनिवार्य है।
- आवेदक को आवेदन में दी गई सभी जानकारियाँ सही एवं पूर्ण रूप से प्रस्तुत करनी होंगी।
- आवेदन-पत्र में निर्धारित दोनों जनजातीय व्यंजनों का विवरण देना अनिवार्य होगा।
- अधूरी जानकारी अथवा व्यंजनों का अपर्याप्त विवरण देने वाले आवेदन अस्वीकृत किए जा सकते हैं।
- आवेदन प्राप्त होने मात्र से प्रतियोगिता में भागीदारी अथवा स्टॉल का आवंटन सुनिश्चित नहीं होगा। चयन एवं स्टॉल आवंटन संस्थान द्वारा निर्धारित प्रक्रिया के अनुसार किया जाएगा।

आवेदन संबंधी विवरण

- आवेदन प्रारम्भ होने की तिथि: 27.10.2026
- आवेदन की अंतिम तिथि: 10.11.2026
- ऑनलाइन आवेदन का लिंक:
- ऑफलाइन आवेदन जमा करने का पता: डॉ. रामदयाल मुण्डा जनजाति कल्याण शोध संस्थान, राँची
- संपर्क विवरण: [फोन/ईमेल अंकित करें]

3. पात्रता

3.1. प्रतियोगिता में भागीदारी हेतु अहर्ता

- प्रतियोगिता में केवल झारखंड के जनजातीय व्यक्ति भाग लेने के पात्र होंगे।
- आवेदक को अपनी जनजातीय पहचान से संबंधित जाति प्रमाण पत्र देना होगा।
- किसी व्यावसायिक प्रतिष्ठान, कंपनी, होटल, रेस्तराँ, फर्म अथवा अन्य व्यावसायिक इकाई को प्रतियोगिता में व्यक्तिगत प्रतिभागी के रूप में स्वीकार नहीं किया जाएगा।
- प्रत्येक आवेदक को कम-से-कम दो जनजातीय व्यंजनों का विवरण प्रस्तुत करना अनिवार्य है।

3.2. बिक्री-सह-प्रदर्शनी में भागीदारी

सभी स्टॉल झारखंड के जनजातीय आवेदकों के लिए आरक्षित हैं।

4. आवेदन में दी जाने वाली अनिवार्य जानकारी

प्रत्येक आवेदक को निम्नलिखित विवरण देना होगा:

4.1. आवेदक का व्यक्तिगत विवरण

1. आवेदक का पूरा नाम।
2. पिता/माता/अभिभावक का नाम, जहाँ लागू हो।
3. संबंधित जनजाति का नाम।
4. पूरा डाक पता।
5. मोबाइल नंबर एवं ई-मेल, यदि उपलब्ध हो।
6. पहचान एवं जनजातीय प्रमाण-पत्र का विवरण, यदि अपेक्षित हो।

4.2. दो जनजातीय व्यंजनों का विस्तृत विवरण

प्रत्येक आवेदक को दो व्यंजनों की जानकारी निम्नलिखित बिंदुओं के अनुसार देनी होगी:

1. व्यंजन का नाम**:** स्थानीय भाषा एवं हिंदी में नाम, यदि उपलब्ध हो।
2. सामग्री की सूची**:** सभी सामग्रियों के नाम एवं उनकी मानकीकृत मात्रा। मात्रा चम्मच (tsp), बड़ा चम्मच (tbsp) अथवा ग्राम (g) में स्पष्ट रूप से लिखी जाए।
3. बनाने की विधि**:** सामग्री तैयार करने से लेकर पकाने एवं परोसने तक की पूरी प्रक्रिया क्रमवार लिखी जाए।
4. संबंधित जनजाति**:** उस व्यंजन से संबंधित जनजाति अथवा समुदाय का नाम।
5. सांस्कृतिक पृष्ठभूमि**:** व्यंजन का पारम्परिक महत्व, त्योहारों, विवाह, कृषि, सामुदायिक आयोजनों, मौसमी परम्पराओं अथवा दैनिक जीवन से उसका संबंध।
6. स्थानीय सामग्री का विवरण**:** व्यंजन में उपयोग होने वाली स्थानीय, पारम्परिक अथवा वन-आधारित खाद्य सामग्री का विवरण, जहाँ लागू हो।
7. विशेष पहचान**:** व्यंजन की विशिष्टता, पारम्परिक ज्ञान तथा अन्य प्रासंगिक जानकारी।

आवेदक द्वारा दी गई जानकारी ऐसी होनी चाहिए कि भविष्य में उसका उपयोग जनजातीय खाद्य परम्पराओं के दस्तावेजीकरण, अध्ययन एवं ज्ञान-साझाकरण के लिए किया जा सके।

5. प्रतियोगिता एवं व्यंजनों का मूल्यांकन

आवेदक आयोजन में अपने इच्छानुसार एक से अधिक व्यंजन प्रदर्शित अथवा बिक्री के लिए प्रस्तुत कर सकते हैं। तथापि, प्रतियोगिता का मूल्यांकन आवेदन में उल्लिखित दो व्यंजनों के आधार पर किया जाएगा।

मूल्यांकन निम्नलिखित मानदंडों के आधार पर किया जाएगा:

1. स्वाद **(Taste):** व्यंजन का स्वाद, सुगंध एवं समग्र खाद्य गुणवत्ता।
2. विशिष्टता **(Uniqueness):** व्यंजन की पारम्परिक पहचान, मौलिकता एवं अन्य व्यंजनों से भिन्नता।
3. प्रस्तुतीकरण **(Presentation):** व्यंजन को परोसने का तरीका, स्वच्छता एवं आकर्षक प्रस्तुति।
4. पोषण मूल्य **(Nutritional Value):** सामग्री की प्रकृति, पोषण संबंधी विशेषताएँ तथा संतुलित आहार में संभावित योगदान।

मूल्यांकन संस्थान द्वारा गठित निर्णायक मंडल/समिति के माध्यम से किया जाएगा। निर्णायक मंडल का निर्णय अंतिम होगा।

6. पुरस्कार राशि

प्रतियोगिता में चयनित विजेताओं को निम्नलिखित नकद पुरस्कार, पारितोषिक एवं प्रमाण-पत्र प्रदान किए जाएंगे:

पुरस्कार	नकद राशि
प्रथम पुरस्कार	60,000/- रुपये
द्वितीय पुरस्कार	50,000/-रुपये
तृतीय पुरस्कार	40,000/- रुपये
सांत्वना पुरस्कार—5 विजेता	प्रत्येक 15,000/- रुपये

पुरस्कार राशि एवं प्रमाण-पत्र निर्धारित प्रक्रिया के अनुसार प्रदान किए जाएंगे। पुरस्कार प्राप्त करने के लिए आवेदक द्वारा प्रस्तुत विवरण एवं पात्रता की पुष्टि आवश्यक होगी।

7. स्टॉल एवं आवश्यक व्यवस्था

- चयनित प्रतिभागियों को लगभग **10** फीट **×** **12** फीट का स्टॉल तथा एक टेबल उपलब्ध कराया जाएगा।
- स्टॉल की उपलब्धता एवं आवंटन संस्थान की स्वीकृत व्यवस्था और उपलब्ध स्थान पर निर्भर करेगा।
- स्टॉल के अतिरिक्त आवश्यक सामग्री, बर्तन, खाना पकाने के उपकरण, सजावट, प्रदर्शन सामग्री, सहायक कर्मियों तथा अन्य व्यक्तिगत आवश्यकताओं की व्यवस्था आवेदक को स्वयं करनी होगी।
- संस्थान द्वारा आवेदकों को यात्रा भत्ता, आने-जाने का किराया अथवा आवास की सुविधा प्रदान नहीं की जाएगी।
- स्टॉल का उपयोग स्वीकृत उद्देश्य के अनुरूप किया जाएगा। संस्थान द्वारा निर्धारित स्थल संबंधी निर्देशों का पालन करना अनिवार्य होगा।

8. खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता एवं बिक्री संबंधी निर्देश

- प्रतिभागियों को भोजन तैयार करने, रखने एवं परोसने में उचित स्वच्छता बनाए रखनी होगी।
- खाद्य सामग्री की गुणवत्ता एवं सुरक्षित रख-रखाव सुनिश्चित करना प्रतिभागी की जिम्मेदारी होगी।
- भोजन तैयार करने एवं बिक्री के दौरान लागू खाद्य सुरक्षा, स्थानीय प्रशासन तथा आयोजन संबंधी नियमों का पालन करना होगा।
- प्रतिभागी अपने व्यंजनों के नाम, सामग्री, कीमत तथा आवश्यक जानकारी स्पष्ट रूप से प्रदर्शित करें।
- गैस, अग्नि, विद्युत उपकरणों तथा अन्य संभावित जोखिमों के संबंध में संस्थान द्वारा जारी सुरक्षा निर्देशों का पालन अनिवार्य होगा।
- किसी भी प्रकार की अस्वच्छ, असुरक्षित अथवा प्रतिबंधित गतिविधि की अनुमति नहीं होगी।

9. दस्तावेजीकरण, प्रशिक्षण एवं प्रमाणन

- आयोजन का एक महत्वपूर्ण उद्देश्य जनजातीय व्यंजनों एवं उनसे संबंधित पारम्परिक ज्ञान का व्यवस्थित दस्तावेजीकरण करना है। इसके लिए प्रतिभागियों द्वारा उपलब्ध कराई गई सामग्री, व्यंजन विधियों, सांस्कृतिक पृष्ठभूमि तथा अन्य प्रासंगिक सूचनाओं का संकलन किया जा सकता है।
- प्रतिभागियों को भविष्य मे पाक कला से संबंधित कौशल एव उद्यमिता से संबंधित व्यावसायिक प्रशिक्षण के लिए चयनित किया जा सकता है । इस संदर्भ मे प्रतिभागियों द्वारा संबंधित सूचना उपलब्ध कराया जाना है ।

10. पारम्परिक ज्ञान एवं सूचना के उपयोग संबंधी सहमति

- आवेदकों द्वारा प्रस्तुत व्यंजन संबंधी विवरण का उपयोग जनजातीय खाद्य संस्कृति के दस्तावेजीकरण, शोध, प्रकाशन, प्रशिक्षण तथा जनजातीय विरासत के संरक्षण हेतु किया जा सकता है। आवेदन-पत्र में इस प्रयोजन के लिए सहमति का प्रावधान रखा जाएगा।

11. आवेदन अस्वीकृति एवं अन्य शर्तें

- अधूरे आवेदन, अपर्याप्त व्यंजन विवरण अथवा गलत जानकारी वाले आवेदन अस्वीकृत किए जा सकते हैं।
- पात्रता की शर्तें पूरी नहीं करने वाले आवेदकों को प्रतियोगिता में भाग लेने की अनुमति नहीं होगी।
- आवेदन जमा करने से स्टॉल आवंटन अथवा पुरस्कार प्राप्त करने का कोई स्वतः अधिकार उत्पन्न नहीं होगा।
- संस्थान आवश्यकता पड़ने पर आवेदन, पात्रता, स्टॉल आवंटन, कार्यक्रम संचालन एवं सुरक्षा से संबंधित अतिरिक्त निर्देश जारी कर सकता है।
- आयोजन की तिथि, स्थान अथवा कार्यक्रम में प्रशासनिक या अपरिहार्य कारणों से परिवर्तन होने पर संस्थान की वेबसाइट पर सूचना प्रकाशित की जाएगी।
- इस संबंध में संस्थान द्वारा जारी निर्देश एवं निर्धारित नियम अंतिम रूप से लागू होंगे।

12 . आवेदन जमा करने की प्रक्रिया

- आवेदन ऑनलाइन एवं ऑफलाइन दोनों माध्यम से स्वीकार किया जाएगा ।
- ऑनलाइन आवेदन दिए गए लिंक पर उपलब्ध गूगल फॉर्म के द्वारा जमा किया जा सकता है।
    - https://forms.gle/vVSPFF9ArFqE29pG8
- ऑफलाइन आवेदन का फॉर्म दिए गए लिंक से डाउनलोड किया जा सकता है। फॉर्म भरकर डाक अथवा स्वयं संस्थान के पते पर जमा कर सकते हैं। लिफ़ाफ़े पर “आदिवासी व्यंजन प्रतियोगिता हेतु आवेदन” लिखा होना अनिवार्य है।
    - ऑफलाइन आवेदन दिए गए लिंक https://trijharkhand.in/en/opportunities/ से प्राप्त किया जा सकता है।
    - ऑफलाइन आवेदन जमा करने / डाक से भेजने का पता: निदेशक, डॉ. रामदयाल मुण्डा जनजाति कल्याण शोध संस्थान, मोराबादी,राँची, झारखण्ड 834008 ।
- आवेदन की अंतिम तिथि के उपरांत प्राप्त ऑनलाइन एवं ऑफलाइन आवेदन पत्र स्वीकार नहीं किया जाएगा।

13. महत्वपूर्ण तिथियाँ एवं संपर्क

आवेदन प्रारम्भ होने की तिथि:27.10.2026
आवेदन की अंतिम तिथि: 10.11.2026
चयन/सूचना की तिथि: 14.11.2026
कार्यक्रम की तिथि: 19.11.2026 से 21.11.2026
कार्यक्रम का स्थान: डॉ. रामदयाल मुण्डा जनजाति कल्याण शोध संस्थान, राँची, झारखण्ड
ई-मेल: tri.openings@gmail.com
संपर्क नंबर: 0651 255 1824
आवश्यक सूचना: प्रतिभागियों को व्यक्तिगत फोन नहीं किया जाएगा। अपडेट्स के लिए नियमित रूप से ईमेल एवं वेबसाईट देखें ।

ह. /-
निदेशक